

## BEYOND Fried Chicken



## ข่าวประจำสัปดาห์

19 - 23 กรกฎาคม 2564

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส

611 North Larchmont Blvd., Los Angeles, CA 90004

Tel: 323 466-9645, [ttcla@live.com](mailto:ttcla@live.com)

หน้า 1 ของ 2

### Plant-based chicken กำลังมาแรงในสหรัฐฯ

คนอเมริกันเปลี่ยนพฤติกรรมจากความนิยมบริโภคเนื้อวัว มาเป็นการบริโภคเนื้อไก่เพิ่มมากขึ้นในช่วง 50 ปีที่ผ่านมา สถิติจากกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ ระบุว่า เมื่อ 50 ปีที่แล้วสัดส่วนการบริโภคเนื้อวัวและเนื้อไก่ของคนอเมริกันคือ 83.9 ปอนด์และ 40.1 ปอนด์ ในปี 2020 คนอเมริกันโดยเฉลี่ยบริโภคเนื้อไก่ถึง 97.6 ปอนด์ การเติบโตของการบริโภคเป็นผลจากความเชื่อว่าเนื้อไก่เป็นอาหารสุขภาพกว่าเนื้อวัวและเนื้อหมู และการเติบโตของอุตสาหกรรมเลี้ยงไก่ที่ส่งผลเป็นอุปทานจำนวนมากในตลาดทำให้ราคาต่ำ

Plant-based chicken เคยออกสู่ตลาดสหรัฐฯ มาแล้วตั้งแต่ปี 2012 แต่ไม่ประสบความสำเร็จมากนัก เมื่อเกิดวิกฤตการณ์แพร่ระบาดของ COVID-19 ทำให้เนื้อไก่ในสหรัฐฯ ขาดตลาด ราคาพุ่งสูง ประกอบกับผู้บริโภคสหรัฐฯ หันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น เริ่มพิจารณาการบริโภคเนื้อสัตว์เทียมหรือ Plant-based meat ในฐานะทางเลือกอื่นที่ดีต่อสุขภาพ การเพิ่มขึ้นของความสนใจเรื่อง Sustainability และการเติบโตของการยอมรับอาหารใหม่ๆ จากพฤติกรรมปกติที่นิยมบริโภคเนื้อไก่แท้ ทำให้ Plant-based chicken ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น สินค้า Plant-based chicken จึงเติบโตอย่างต่อเนื่อง SPINS บริษัทวิเคราะห์ข้อมูลของสหรัฐฯ ระบุว่า ปัจจุบัน Plant-based chicken เป็นอาหาร Plant-based ที่มีการบริโภคสูงเป็นอันดับ 2 รองจาก Plant-based meat

Plant-based chicken เป็นสินค้า Plant-based ที่มีศักยภาพสูง สามารถนำเสนอสินค้าได้หลากหลายรูปแบบ หลายสูตรการผลิต หลายรสชาติ และหลากหลายคุณค่าอาหารให้เลือกสรร เช่น nuggets (สถิติของ SPINS ระบุว่า ในระหว่างกลางเดือนพฤษภาคม 2020 ถึง 2021 ยอดขาย Plant-based chicken nugget เติบโตร้อยละ 48.4 และมีอัตราเติบโตต่อปีที่ร้อยละ 18 ซึ่งแม้ว่าจะอยู่ในระดับต่ำกว่าอาหาร Plant-based ประเภทอื่น แต่สูงกว่าอัตราเติบโตร้อยละ 4 ของอาหารที่ผลิตจากเนื้อไก่แท้), tenders, patties, non-breaded strips, breaded (เป็นสินค้าที่มีความใกล้เคียงกับเนื้อไก่แท้มากที่สุดทั้ง texture และกระบวนการทำอาหาร นอกจากนี้ยังเปิดโอกาสให้โรงงานผลิตคิดค้นวิธีการที่จะสร้างรสชาติและ texture ใหม่ๆ ได้) และสินค้าอาหารอื่นๆ ที่ใช้ Plant-based chicken ที่อยู่ในรูปฉีกเป็นเส้นหรือตัดเป็นก้อนเป็นส่วนผสม รวมถึงสินค้าอาหาร Plant-based chicken สำหรับเด็กโดยเฉพาะ ด้วยการทำ nuggets ให้ดูเหมือนตัวการ์ตูนต่างๆ บางรายการผลิตให้สินค้าที่ให้ความรู้สึกเหมือนเนื้อสัตว์จริง

วัตถุดิบและกระบวนการผลิต Plant-based chicken ที่นิยมใช้ในสหรัฐฯ เช่น ถั่วเหลือง (soy) ถั่วปากอ้า (Fava beans) น้ำมันดอกทานตะวัน โปรตีนจากถั่ว และเครื่องปรุงรสและเครื่องเทศ เป็นต้น เทคโนโลยีการผลิตที่นิยมใช้คือ Extrusion ที่ใช้ความร้อนและการเคลื่อนไหวเพื่อเปลี่ยนรูปโปรตีน หรือแบบ High-moisture extrusion เพื่อทำให้สินค้าไม่แห้ง มีรสชาติ และให้ความรู้สึกเต็มปากเต็มคำ การผลิตแบบ High-moisture extrusion นี้ได้รับความนิยมสูงเพราะให้เนื้อได้ที่คล้ายเนื้อจริงมากที่สุด



## ข่าวประจำสัปดาห์

19 - 23 กรกฎาคม 2564

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส

611 North Larchmont Blvd., Los Angeles, CA 90004

Tel: 323 466-9645, [ttcla@live.com](mailto:ttcla@live.com)

หน้า 2 ของ 2

ในปี 2020 โรงงานผลิตสินค้าอาหารทั่วไปและที่ผลิต Plant-based chicken หลายรายในสหรัฐฯ รวมถึงบริษัทผู้ผลิตอาหาร Plant-based รายใหญ่สองรายคือ Beyond Meat และ Impossible Foods หันมาผลิตสินค้า Plant-based chicken รายการใหม่ ออกสู่ตลาดเพิ่มขึ้น โดยเน้นการผลิตสินค้าที่เรียกว่า New Generation เน้นความเป็นธรรมชาติ (natural) และความพิเศษกว่าเดิม (specialty) รวมถึงมีรสชาติที่เป็นไปตามความนิยมของเทรนด์โลก ใช้ส่วนผสมลดลง และเลือกส่วนผสมที่ดีต่อสุขภาพหรือที่เป็น organic และ non-GMO

ที่มา: FOODDIVE: “Why Chicken is taking over Plant-based meat”, by Megan Poiniski, July 20, 2021

### ข้อคิดเห็นของ สศต.ลอสแอนเจลิส

1. การเติบโตของ Plant-based chicken สะท้อนการขยายตัวของโอกาสในตลาด Plant-based food ในสหรัฐฯ ซึ่งมีแนวโน้มจะเป็นการเติบโตในระยะยาว เนื่องจากวิกฤต COVID-19 และสภาวะโลกร้อนที่เห็นผลกระทบชัดเจนมากขึ้นเรื่อยๆ ทำให้กระแสรักสุขภาพ การรักษาสิ่งแวดล้อม และการลดการทารุณสัตว์ เติบโตอย่างรวดเร็วและมีแนวโน้มต่อเนื่องไปในอนาคต
2. ปัจจัยที่ควรพิจารณาในการขยายตลาด Plant-based คือ
  - 1) พฤติกรรมการบริโภคและแนวคิดของผู้บริโภคสหรัฐฯ ที่มีต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม
  - 2) วัตถุดิบที่ใช้และปริมาณการผลิตที่ต้องเพียงพอกับการค้าในปริมาณมาก
  - 3) สภาวะการแข่งขันในตลาดที่อยู่ในระดับสูง มีผู้แข่งขันหลายรายเป็นบริษัทผู้ผลิตรายใหญ่ที่มีพร้อมทั้งเงินทุนและข้อมูลตลาด และปริมาณสินค้าในตลาดที่มีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นต่อเนื่อง ผู้ประกอบการจึงต้องมีความพิถีพิถันในการผลิต และจำเป็นต้องค้นคิดเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ๆ เพื่อให้สามารถผลิตสินค้าที่แปลกใหม่ที่สามารถสร้างจุด เด่นในตลาด และความสนใจของผู้บริโภค
3. ผู้ประกอบการไทยที่สนใจขยายตลาดสินค้าอาหาร Plant-based food มายังตลาดสหรัฐฯ และตลาดต่างประเทศ สามารถสมัครเข้าร่วมกิจกรรม Online Business Matching ซึ่งจะจัดขึ้นในวันที่ 9 – 10 สิงหาคม 2564 ได้ที่ [www.Thaitrade.com](http://www.Thaitrade.com)

คลิกที่ลิงค์ [https://survey.app.do/ttcla\\_survey2021](https://survey.app.do/ttcla_survey2021)

หรือสแกน QR Code เพื่อเข้ากรอกแบบสอบถามความพึงพอใจรายงาน

จัดทำโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ นครลอสแอนเจลิส

